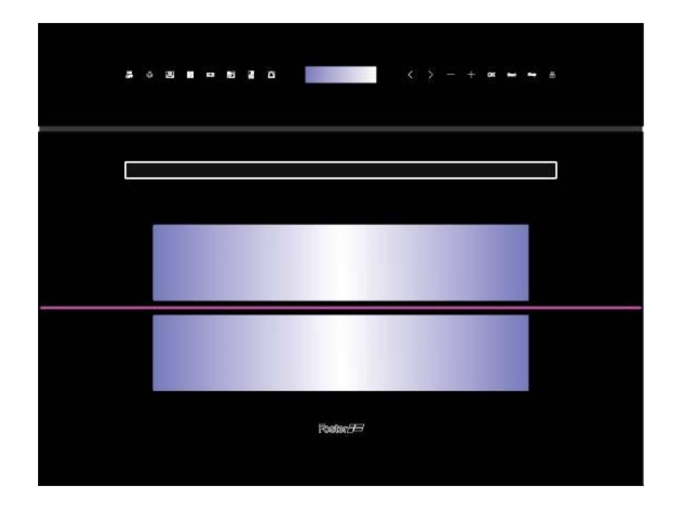
Bedienungsanweisung	DE
Instructions for use	EN

FL F46 VAPORE



Foster

1630825

DE

Inhaltsverzeichnis

Sehr geehrter Kunde:

Danke dass Sie sich für dieses **FOSTER** Gerät entschieden haben.

Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen,die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Gerätes die besten Ergebnisse zu erzielen.
BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.
Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!
Die Gebrauchsanweisung ist auch auf unserer Homepage verfügbar **www.fosterspa.com**

Sicherheitsinformationen

⚠ Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist für die ausschließliche Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!

Sicherheitsinformationen

- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus. Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

INSTALLATION

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein (z.B. durch einen Schalter, Erdung, ...).

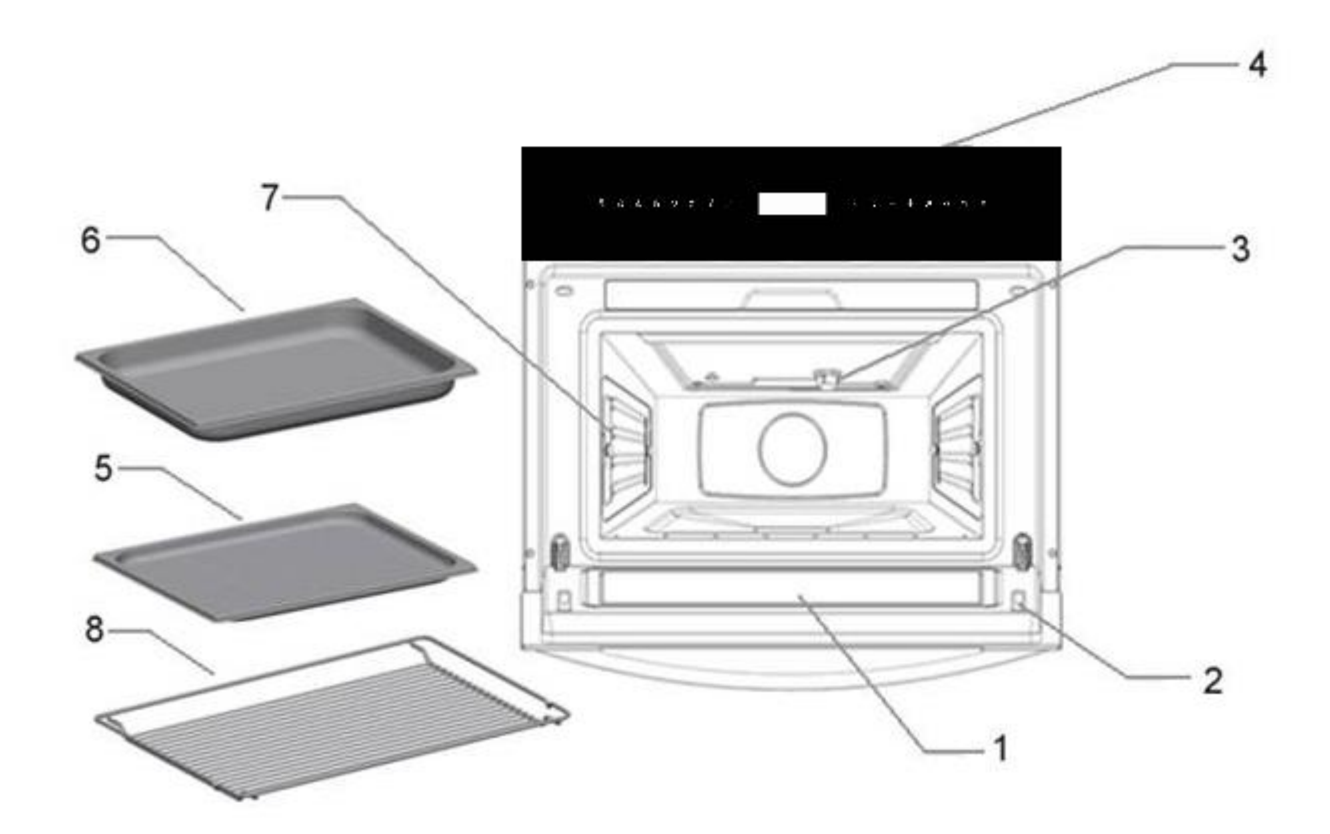
REINIGUNG

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

WARTUNG

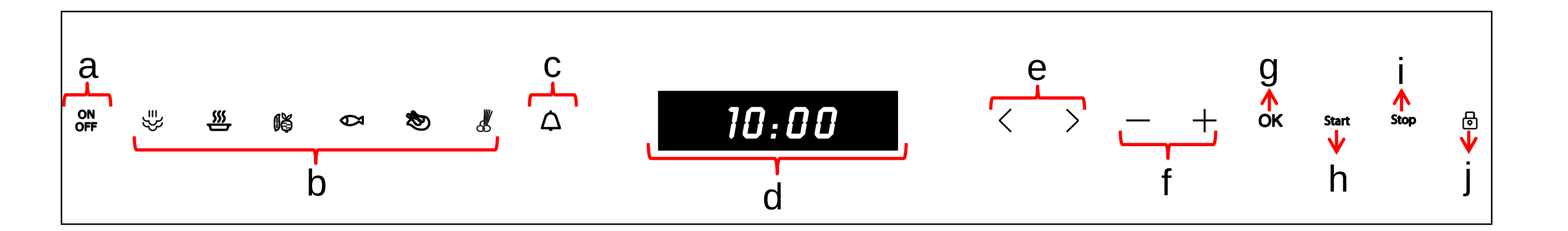
- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Beschreibung des Gerätes



1. – Türglass
2. – Sicherheitsverriegelung
3. – Lampe
4. – Bedienblende

5. –Gelochtes Backblech
6. – Backblech
7. – Seitengitter
8. - Rost



a – Ein/Aus-Taste
b – Funktionstasten
c – Timer
d – Display
e – „Links“ und „Rechts“ Tasten

f – „+“ und „-„ Tasten
g – Bestätigungstaste
h – Starttaste
i – Stopptaste
j – Verriegelungstaste

Funktionsbeschreibung

Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Dampfgaren	Alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zubereiten und aufwärmen. Beeren entsaften. Gemüse gleichzeitig auftauen und garen.
	Regenerieren & Sterilisieren	Teller- und Fertiggerichte regenerieren. Gemüse und Obst sterilisieren.
	Gemüse	Verschiedene Gemüsearten zubereiten.
	Fisch	Verschiedene Fischarten zubereiten.
	Fleisch	Verschiedene Fleischarten zubereiten.
	Beilagen	Verschiedene Arten von Beilagen zubereiten.

Grundeinstellungen

Anfangseinstellungen

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist.

Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden, bis die Uhrzeit, die Wasserhärte und die Kalibrierung eingestellt sind. Um die Uhr und die Wasserhärte einzustellen, bitte gehen Sie wie folgt vor.

Uhr einstellen



Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Tasten **–** und **+** gleichzeitig gedrückt. Die Stundenanzeige blinkt (die Schritte 1 und 2 sind nicht erforderlich, wenn Sie den Mikrowellenherd zum ersten Mal anschließen oder nach einem Stromausfall).
3. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **–** die Uhrzeit (Stunde) ein.
4. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Stunde) durch Drücken der **Bestätigungstaste**. Die Minutenanzeige blinkt.
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die Uhrzeit (Minuten) ein.
6. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Minuten) durch Drücken der **Bestätigungstaste**.

Wasserhärte einstellen



Das Gerät verfügt über ein System, das automatisch anzeigt, wann eine Entkalkung des Geräts notwendig ist.

Das System kann für einen Haushalt mit sehr weichem Wasser (auch durch die Verwendung eines Wasserenthärtungsgerätes) oder mit sehr hartem Wasser (siehe folgende Tabelle) durch ändern der Wasserhärteeinstellungen optimiert werden:

Um den Wasserhärteparameter einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie gleichzeitig die „<“ und „>“ Tasten (**Links** und **Rechts)**. Der Härtegrad leuchtet auf dem Display auf (die Schritte 1 und 2 können übersprungen werden, falls das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, oder nach einem Stromausfall).
3. Betätigen Sie die Tasten und **+**, um entsprechend der untenstehenden Tabelle den richtigen Wert einzustellen.
4. Bestätigen Sie den Wert durch Drücken der **Bestätigungstaste**. Auf dem Display erscheint die Uhr.

Grundeinstellungen

Typ	Wasserhärte				Anzeige
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]	
Weiches Wasser	0 bis 150	0 bis 11	0 bis15	0 bis 8	1
Mittelhartes Wasser	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20	2
Hartes Wasser	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28	3

Einblenden/Ausblenden der Uhr



Wenn Sie die Zeitanzeige als störend empfinden, können Sie sie wie folgt ausblenden:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die **Bestätigungstaste** drei Sekunden lang gedrückt. Die Zeitanzeige erlischt.

Wenn Sie die Zeitanzeige wieder einblenden möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Sicherheitsverriegelung / Kindersicherung

Der Betrieb des Gerätes kann blockiert werden (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Betrieb des Geräts zu sperren:

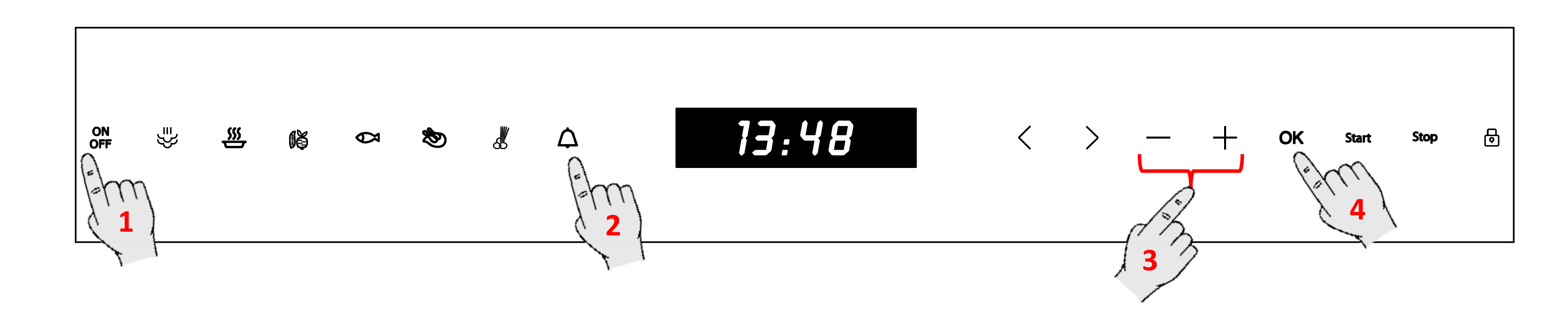
1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die **Verriegelungstaste** drei Sekunden lang gedrückt. Die Verriegelungstaste leuchtet auf und auf dem display erscheinen die Tastensymbole.

Das Gerät ist nun gesperrt, bis seine Entsperrung erfolgt. Zum Entsperren des Geräts wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Grundeinstellungen

Timer

Diese Funktion ist als Hilfe bei alltäglichen Küchenarbeiten gedacht.



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Timer einzustellen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Timer**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Zeit ein.
4. Drücken Sie die **Bestätigungstaste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, sendet das Gerät alle 30 Sekunden ein akustisches Signal aus, und die **Timer**-Taste blinkt. Betätigen

.

Sie die **Timer**-Taste, um das akustische Signal abzustellen. Zeit.

Wenn der Timer arbeitet, leuchtet die Timer-Taste rot. Auf dem Display erscheint f

olgende Anzeige:

1. Falls keine Funktion aktiv ist, erscheint auf dem Display die Timer-Anzeige und die Timer-Taste leuchtet rot.

2. Ist eine Funktion aktiv, erscheinen auf Display und Tasten die normalen Funktionseinstellungen. Betätigen Sie die Timer-Taste, um die verbleibende Zeit zu prüfen. Auf dem Display erscheint kurzzeitig der Timer und kehrt nach fünf Sekunden bzw. bei nochmaliger Betätigung der Timer-Taste wieder zu den normalen Funktionsanzeigen zurück. Während der Timer-Anzeige kann die verbleibende Zeit mithilfe der Tasten und **+** verstellt werden.

Grundfunktionen

Dampfgaren

Benutzen Sie diese Funktion, um alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zu Garen. Ist auch geeignet zum Entsaften von Beeren und für das gleichzeitige Auftauen und Garen von Gemüse.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Dampfgarer**. Die Taste leuchtet rot auf.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten..

Aufwärmen & Sterilisieren



Verwenden Sie diese Funktion, um Tellergerichte und Fertiggerichte aufzuwärmen oder Obst zu sterilisieren und einzukochen.

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Aufwärmen & Sterilisieren**. Die entsprechende Leuchte blinkt.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Programm	Lebensmittel	Temperatur ºC	Zeit (min)	Hinweise
R 01	Tellergerichte	100°C	13	
R 02	Fertiggerichte / TK	100°C	18	Von dem Behälter den Deckel entfernen und auf den Rost in das Gerät stellen.
R 03	Bohnen	100°C	35	**Sterilisieren:** Die Zeiten und Temperaturen beziehen sich auf 1l Einmachgläser.
R 04	Kirschen	80°C	35	
R 05	Pflaumen	90°C	35	

Sonderfunktionen

Gemüse



Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung der in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Gemüsearten.

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Gemüsezubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Programm	Gemüseart	Temperatur ºC	Zeit (min)
A 01	Broccoli / Röschen, Fenchel/Streifen, Sellerie/Streifen, Auberginen/Scheiben, Zucchini/Scheiben	100°C	20
A 02	Blumenkohl / Röschen,Fenchel/halbiert, Kohlraben/Stifte, Karotten/Scheiben, Stangensellerie/Scheiben	100°C	25
A 03	Kartoffeln / Stücke,Kartoffeln ganz/sehr klein, Rosenkohl/klein,Bohnen/sehr fein	100°C	25
A 04	Kaiserschoten, Paprikaschoten/Streifen, Peperoni, Pilze/Viertel, Porree/Stücke, Spinat	100°C	15
A 05	Spargel, Erbsen,	100°C	30

Sonderfunktionen

Fisch



Benutzen Sie diese Funktion, um die Fischarten der Tabelle zuzubereiten.

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Fischzubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme für Fisch.

Programm	Fischart	Temperatur ºC	Zeit (min)
B 01	Forelle	80°C	25
B 02	Garnelen	90°C	15
B 03	Fischfilet	80°C	18
B 04	Muscheln	100°C	25
B 05	Hummer / TK	100°C	30

Sonderfunktionen

Fleisch

Benutzen Sie diese Funktion, um die Fleischarten der Tabelle zuzubereiten.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die Taste **Fleisch**. Die Funktionstaste leuchtet.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme für das Fleisch.

Programm	Fleischart	Temperatur °C	Zeit (min)
C 01	Hähnchenbrust	100 º C	30
C 02	Kasseler / Stück	100 º C	45
C 03	Putenschnitzel	100 º C	20
C 04	Schweinefilet / ganz	100 º C	25
C 05	Würstchen / Wiener	90°C	15

Sonderfunktionen

Beilagen

Benutzen Sie diese Funktion, um Beilagen zuzubereiten.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Beilagen**.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **–** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

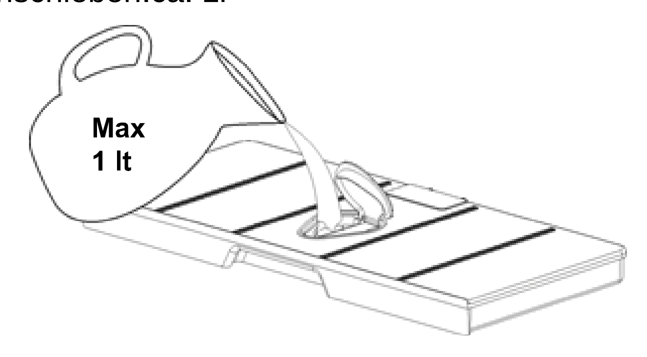
Programm	Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)
D 01	Dampfnudeln	100 º C	20
D 02	Hefeklöße	100 º C	25
D 03	Serviettenkloß	100 º C	30
D 04	Reis	100 º C	35
D 05	Linsen	100 º C	40

Wasser einfüllen

Wassertank füllen

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser füllen und bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.ca. 1l



Wasser nachfüllen

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Achtung! Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu seien, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft. GEFAHR DES ÜBERLAUFENS!

Wassertank entleeren

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

Während das Wasser abgepumpt wird steht auf der Anzeige „PUMP".

Wassertankanzeige

Wenn der Wassertank entfernt oder falsch platziert ist, steht auf der Wasserstandanzeige RES“.

Um den Hinweis zu löschen, schieben Sie der Wassertank korrekt ein.

Diese Information wird so lange angezeigt bis das Wasser eine Temperatur von 75°C erreicht hat, bevor es wieder zurück in den Wassertank gepumpt wird.

Achtung: das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!

Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige „DEP“ Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist.

WICHTIGE ANMERKUNG: Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es vermeidet die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät. Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht „DEP“.

Um diese Warnung zu löschen, drücken Sie die **Stopp** Taste und ein neuer Kochvorgang kann gestartet werden ohne die Entfernung und Entleerung des Wassertanks.

Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Start/Stopp** drücken.

Das Gerät hat eine Dampfabbaufunktion, die durch die Taste **Stopp** aktiviert wird. Der Dampfaustritt beim öffnen der Tür wird dadurch vermindert.

Es dauert ungefähr drei Minuten und während dieser Zeit steht **„VAP“** auf dem Display.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:

- **Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.**
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß**. Gefahr von Brandverletzungen!**
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls sie eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Betriebsparameter (Dauer und Temperatur) können gerändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder falls der Garvorgang unterbrochen wurde. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. <u>Um die Dauer zu ändern</u>, drücken Sie die „+“- und „-“-Tasten. Die neue definierte Dauer ist sofort gültig.
2. <u>Um die Temperatur zu ändern</u>, drücken Sie die Temperaturwahltaste, die entsprechende Anzeige und Leuchte blinken. Drücken Sie die „+“- und „-“-Tasten um die Parameter zu ändern. Zur Bestätigung die Temperaturwahltaste drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie zweimal die Taste **Stopp**.

Daraufhin ertönen 3 Signale, und auf der **Anzeige** erscheint „End“.

Ende eines Kochvorgangs

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der **Stopp**-Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

Es dauert ungefähr 3 Minuten und während dieser Zeit steht in der Anzeige „**VAP**“

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

Die Signale wiederholen sich alle 30 Sekunden, bis die Tür geöffnet wird oder die **Stopp**-Taste gedrückt wird.

Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wen auf der Anzeige **„DEP“** erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

Restwassermenge im Garraum

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden.

Tabellen und Tipps

Anwendung des Zubehörs

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Geflügel benutzt.

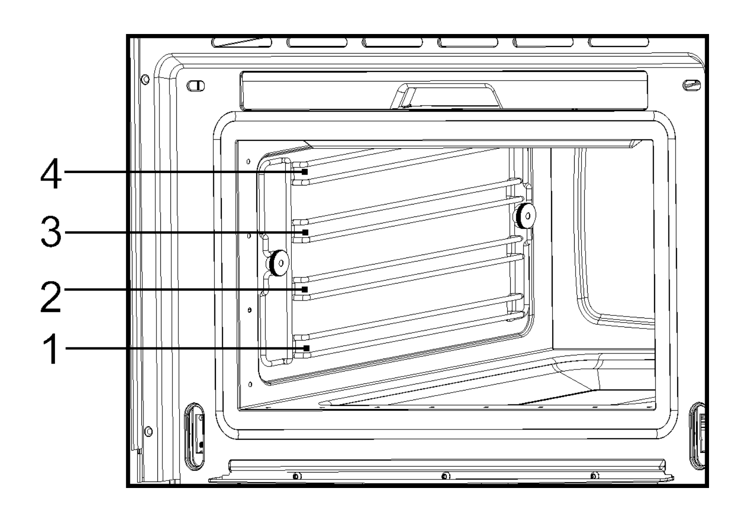
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B Kompott, Klöße und Quellgerichte.

Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genaue Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.



Fisch

Fisch	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Dorade	800-1200 g	80	30-40	gelocht	2
Forelle	4 x 250 g	80	20-25	gelocht	2
Lachsfilet	500-1000 g	80	15-25	gelocht	2
Lachsforelle	1000-1200 g	90	25-35	gelocht	1/2
Riesengarnelen	500-1000 g	90	15-20	gelocht	2
Grünschalmuscheln	1000-1500 g	100	25-35	gelocht	2
Heilbuttfilet	500-1000 g	80	20-25	gelocht	2
Herzmuscheln	500-1000 g	100	10-20	geloch	2
Hummer, TK	800-1200 g	100	25-30	gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000-1200 g	90	20-25	gelocht	2
Miesmuscheln	1000-1200 g	100	15-25	gelocht	2
Saibling	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2
Schellfisch	1000-1200 g	90	20-25	gelocht	2
Thunfischfilet	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Zander	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2

Tabellen und Tipps

Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Hähnchenbollen	4-10	100	40-45	gelocht	2
Hähnchenbrust	4-6	100	25-35	gelocht	2
Kasseler	500g -1000g	100	40-50	gelocht	2
Putenschnitzel	4-8	100	20-25	gelocht	2
Schweinefilet, ganz	4-8	100	20-30	gelocht	2
Würstchen		80-100	10-15	gelocht	2

Eier

Eier	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Ei im Glas	100	10-15	Rost	2
Eier, hart	100	15	Rost	2
Eier, weich	100	10-12	Rost	2

Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400ml	100	30-35	Rost, Glasschale	2
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300ml	100	10-20	Rost, Glasschale	2
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375ml	100	20-50	Rost, Glasschale	2
Reis + Flüssigkeit	200g + 250ml	100	25-40	Rost, Glasschale	2

Tabellen und Tipps

Gemüse

Gemüse/ frisch		Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Auberginen	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Bohnen		100	35-45	gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	25-30	gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stiel	100	15-20	gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	25-30	gelocht	2
Blumenkohl	ganzer Kopf	100	40-45	gelocht	1
Erbsen		100	30-35	gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20-30	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr klein	100	20-25	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr dick	100	45-50	gelocht	2
Kartoffeln o. Schale	in Stücken	100	20-25	gelocht	2
Kohlraben	in Stifte	100	20-25	gelocht	2
Kaiserschoten		100	15-20	gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25-30	gelocht	2
Maiskolben		100	50-60	gelocht	2
Paprikaschoten	in Streifen	100	12-15	gelocht	2
Peperoni		100	12-15	gelocht	2
Pilze	in Viertel	100	12-15	gelocht	2
Porree	in Scheiben	100	10-12	gelocht	2
Rosenkohl		100	25-35	gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Spargel		100	20-35	gelocht	2
Spinat		100	12-15	gelocht	2
Stangensellerie		100	25-30	gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12-18	gelocht	2

Klöße

Klöße	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Buchteln	100	20-30	ungelocht	2
Dampfnudeln	100	15-20	ungelocht	2
Hefeklöße	100	15-25	ungelocht	2
Semmelknödel	100	20-25	ungelocht	2
Serviettenkloß	100	25-30	ungelocht	2

Tabellen und Tipps

Desserts

Desserts	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Apfelkompott	500-1500 g	100	15-25	ungelocht	2
Birnenkompott	500-1500 g	100	25-30	ungelocht	2
Crème Brülèe		80	20-25	Rost-Schälchen	2
Crème Caramel		80	25-30	Rost-Schälchen	2
Joghurt		40	4-6 Std..	Rost-Schälchen	2
Pfirsichkompott	500-1500 g	100	15-20	ungelocht	2

Obst (Sterilisieren/Einkochen)

Obst	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Birnen	4-6 1l-Gläser	100	30-35	Rost	1
Kirschen	4-6 1l-Gläser	80	30-35	Rost	1
Pfirsiche	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1
Pflaumen	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1

Regenerieren

Aufwärmen	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Tellergerichte	1-2	100	12-15	Rost	2
Tellergerichte	3-4	100	15-20	Rost	2
Fertiggerichte		100	15-20	Rost	2

Blanchieren

Gemüse	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
z.B. Bohnen, Porree	1000-1200 g	100	10-12	gelocht.	2
Grünkohl	1000-2000 g	100	12-16	gelocht	2
Wirsingblätter	10-20	100	12-15	gelocht	2
Weißkohl, ganz	2000-2500 g	100	30-45	gelocht	1
Tomaten, abziehen		80	12	Rost	2

Tabellen und Tipps

Auftauen

Gemüse/ Beilagen		Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	15-20	gelocht	2
Balkangemüse		100	15-20	gelocht	2
Blattspinat	Portionsstücke	100	10-15	ungelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	15-20	gelocht	2
Erbsen		100	15-25	gelocht	2
Grünkohl	dicker Block	100	25-35	ungelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Rosenkohl		100	20-25	gelocht	2
Spargel		100	25-30	gelocht	2
Fertiggerichte		100	nach Bedarf	Rost	2
Brot		100	10-25	Rost	2
Reis		100	15-25	ungelocht	2
Linsen		100	15-20	ungelocht	2
Nudeln		100	15-20	ungelocht	2

Garen auf 2 Ebenen

Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört der Rost immer auf die 2. oder 3. Einschubleiste von unten.

Darauf können handelsübliche Gefäße aus Porzellan, Jena-Glas oder aus Edelstahl gestellt werden.

In die 1. Leiste von unten wird der ungelochte- oder gelochte Garbehälter eingeschoben.

Es kann auch mit zwei Rosten gegart werden.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

Lebensmittel die eine längere Garzeit benötigen gehören in den oberen Bereich des Dämpfers. Lebensmittel mit kürzeren Garzeiten werden dann in die 1. Leiste von unten eingeschoben.

Ein Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Gemüse und Kartoffeln in beliebigen Gefäßen auf den Rost in die 2. oder 3. Leiste von unten in das Gerät schieben.

Den Fisch auf die 1. Leiste von unten einschieben.

Wird für den Fisch der gelochte Garbehälter benutzt, muss der ungelochte Garbehälter auf den Boden des Gerätes gestellt werden um den herunter tropfenden Fischsud aufzufangen. Das Gerät bleibt so sauber.

Garzeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

Garzeit: Fisch – je nach Sorte – 15-25 Min.

Eingestellt wird die längste Garzeit, durch die unterschiedlichen Ebenen wird das Essen zur gleichen Zeit fertig, ohne dass etwas übergart ist.

Wartung

Reinigung des Innenraums

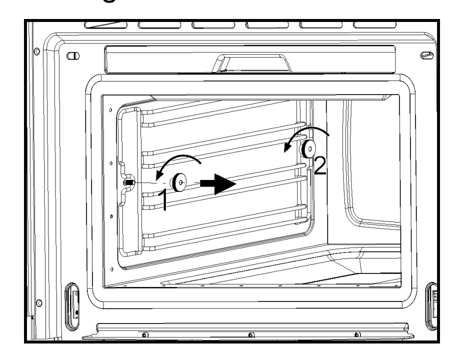
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.

Reinigen Sie das Garraum im warmen Zustand mit einem feuchteten Lappen Anschließend trocken wischen

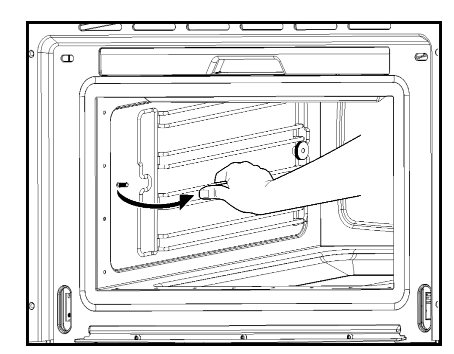
Zur einfacheren Reinigung, können die Seitengitter herausgenommen werde. (siehe folgende Kapitel).

Seitengitter aushängen

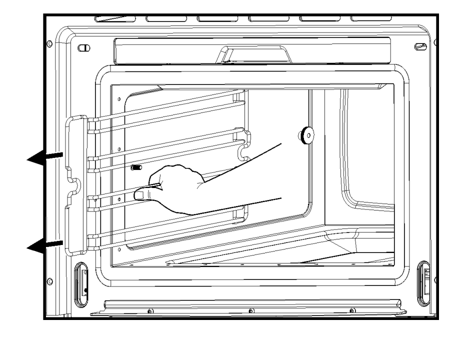
Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.



Die Rändelmutter 2 hinten an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn leicht losschrauben. Die Rändelmutter nicht herausnehmen.



Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.

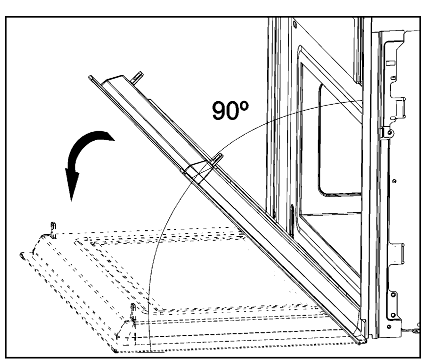


Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.

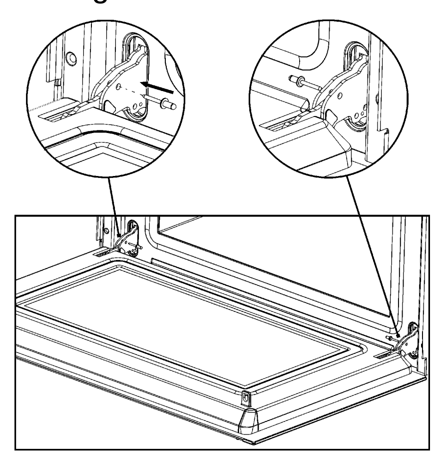
Die Rändelmuttern 1 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen, die Rändelmutter 2 festschrauben.

Die Gerätetür herausnehmen

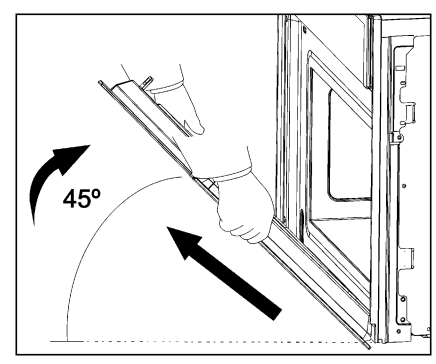
1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.



2. Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher derTürangeln ein.



3. Die Tür mit beiden Händen seitlich fassen und halb schließen. Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



4. Zum Einsetzen die Gerätetür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die Öffnungen am Gerät einschieben.

5. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und ziehen Sie die Bolzen heraus.

Wartung

Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Das Gerät entdeckt automatisch, wann das Entkalken notwendig ist. Es leuchtet die Entkalkungsleuchte. Falls das Entkalken nicht durchgeführt wird, blinkt die Leuchte. Sollten Sie nach weiteren Dämpfvorgängen das Gerät nicht entkalken, wird der Betrieb blockiert. Der Hinweis „CAL“ auf der Anzeige und die Leuchte blinken.

WICHTIGE ANMERKUNG: Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Drei Betriebsstunden bevor Ende, erscheint die Entkalkungsleuchte. Falls die Entkalkung in dieser bestimmten Zeit nicht durchgeführt wird, fängt dieselbe an zu blinken. Bei einer nicht Entkalkung in den darauf folgenden drei Betriebsstunden, führt es zu einen blockieren des Betriebssystems.

Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken geeignete Entkalkungsmittel (wie z.B. **durgol**®).

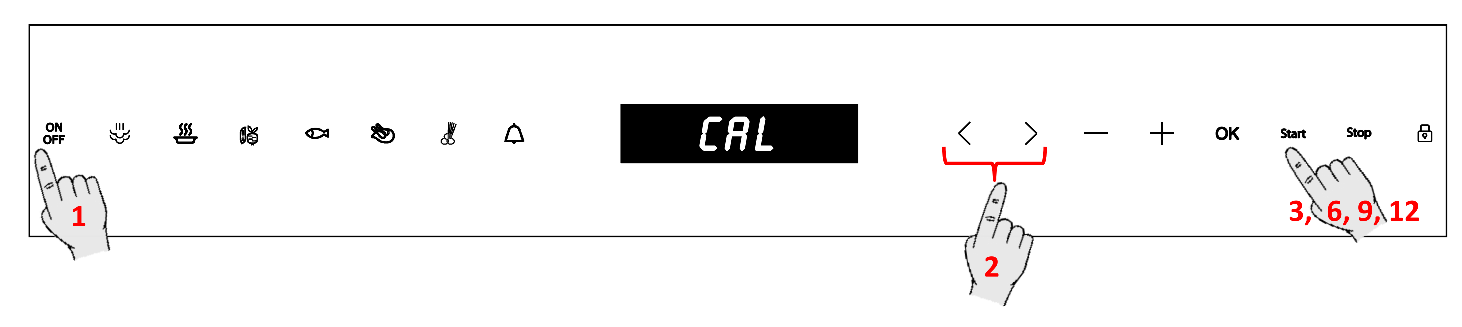
Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können Schaumbildende Zusätze enthalten.

Wartung

Entkalkungsprozess



Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsprozess nicht unterbrochen werden.

Das Gerät kann mit geöffneter oder geschlossener Tür entkalkt werden. Vor dem Entkalkungsprozess muss das Gerät im ausgeschaltetem Bereich sein Der Entkalkungsprozess wird wie folgt durchgeführt

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie 5 Sekunden lang die „Links“ und „Rechts“ Tasten gleichzeitig. Auf der Anzeige erscheint „**CAL**“ und ein Signal ertönt.

   (Falls Sie das Prozess abbrechen möchten, in diesen Moment, die Stopp Taste drücken.)
3. Drücken Sie die **Start** Taste.
4. Die Anzeige zeigt „**0.5L**“, den Wassertank entnehmen
5. 0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben (siehe folgenden Abschnitt).
6. Drücken Sie die **Start** Taste. Die Entkalkung beginnt und dauert ungefähr 45 Min.
7. Wenn auf dem Entkalkungsdisplay „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
8. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.
9. Drücken Sie die **Start** Taste. Die erste Spülung beginnt.
10. Wenn auf dem Entkalkungsdisplay wieder „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein neues Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
11. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder platzieren.
12. Drücken Sie die **Start** Taste. Die zweite Spülung beginnt.
13. Wenn die Spülung zu Ende ist, steht auf der Anzeige „**End**“.
14. Den Wassertank entfernen, entleeren und trocknen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Lassen Sie die Tür geöffnet , so dass der Garraum abkühlen und austrocknen kann.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungs-mittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher

Die Glasabdeckung der Lampe befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich und macht die Garantie des Produktes ungültig.

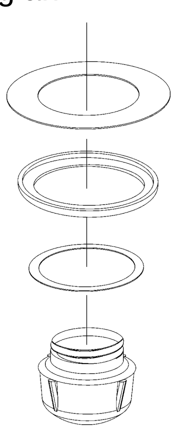
Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
- die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
- die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
- der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
- der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist.
- **Während des Betriebs sind Geräusche zu hören!**
- Es handelt sich um Betriebsgeräusche die während der gesamten Dämpfzeit auftreten können z.B. durch das Wasserpumpen beim Dampferzeuger.
- Diese Geräusche sind normal, es gibt keine Probleme.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
- Sie die richtige Temperatur und Betriebsdauer gewählt haben,
- Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes gegeben haben.
- **Falls auf der Anzeige “Err_” erscheint , bitte den Kundendienst kontaktieren.**
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem.
- Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!**
- Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue E14 230-240V / 15W Lampe. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

Anzeigen

Anzeigen			Beschreibung
Display 1	Display 2	Display 3	
Entkalkung			
1		(Uhr)	Weiches Wasser.
2	---		Mittelhartes Wasser.
3	---		Hartes Wasser.
CAL	---		Gerät muss Entkalkt werden.
			Blinkend, Entkalkung beginnt.
0.5L	---	(Uhr)	0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.
1.0L	---	(Uhr)	1,0 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.
Wassertank			
rES	---/(Temperatur oder Lebensmittelgruppe)	(Uhr oder Zeitdauer)	Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks.
dEP	---	(Uhr)	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
Dampf Reduktion			
VAP	---	(Uhr)	Hinweis auf den laufenden Dampfabbauprozess.
PUMP	---	(Uhr)	Hinweis auf den Eingang des kalten Wassers im Kessel und Abfluss des heiβen Wassers zum Wassertank.
FULL	---	(Uhr)	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
System Warnungen			
---	LAMP	(Uhr)	Beschädigte Lampe.
---	HOt	(Uhr)	Die Temperatur im PCB ist zu hoch.
---	Err1	(Uhr)	Fehler im Drucksensor.
---	Err2	(Uhr)	Fehler im Temperatursensor der Ofen.
---	Err3	(Uhr)	Fehler im Temperatursensor der Kessel.
---	Err4	(Uhr)	Fehler in den Ebenedetektoren des Kessels.
---	Err6	(Uhr)	Fehler in den Wasserpumpe.

Technische Eigenschaften

Spezifikation

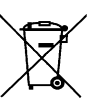
- Wechselspannung .... (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung .... 1500 W
- Außenabmessungen (BxHxT). .... 595 x 455 x 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). .... 420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. .... 35 l
- Gewicht .... 32 kg

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung 

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.
Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Installationsanleitung

Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden. Im Falle von vorhandenen Schäden, Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rückseite dieses Heftes.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Telefonnummer auf der Rückseite dieses Heftes.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet, 230-240V ~ 50Hz.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt „Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Contents

Dear Customer:

Thank you for choosing this **FOSTER** product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the Steam oven to someone else give them the manual as well!

The user manual is also available for download at **www.fosterspa.com**

Safety Information

⚠ Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** Keep children away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

GENERAL SAFETY

- This appliance is intended to be used exclusively in household applications.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. Danger of short-circuiting!

Safety Information

- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

INSTALLATION

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation.
- Suitable separation devices include e.g. cutouts, fuses (screw fuses are to be taken out of the holder), RCD’s and contactors.
- Anti-shock protection must be provided by the installation (eg. Circuit breaker, grounding, ...).

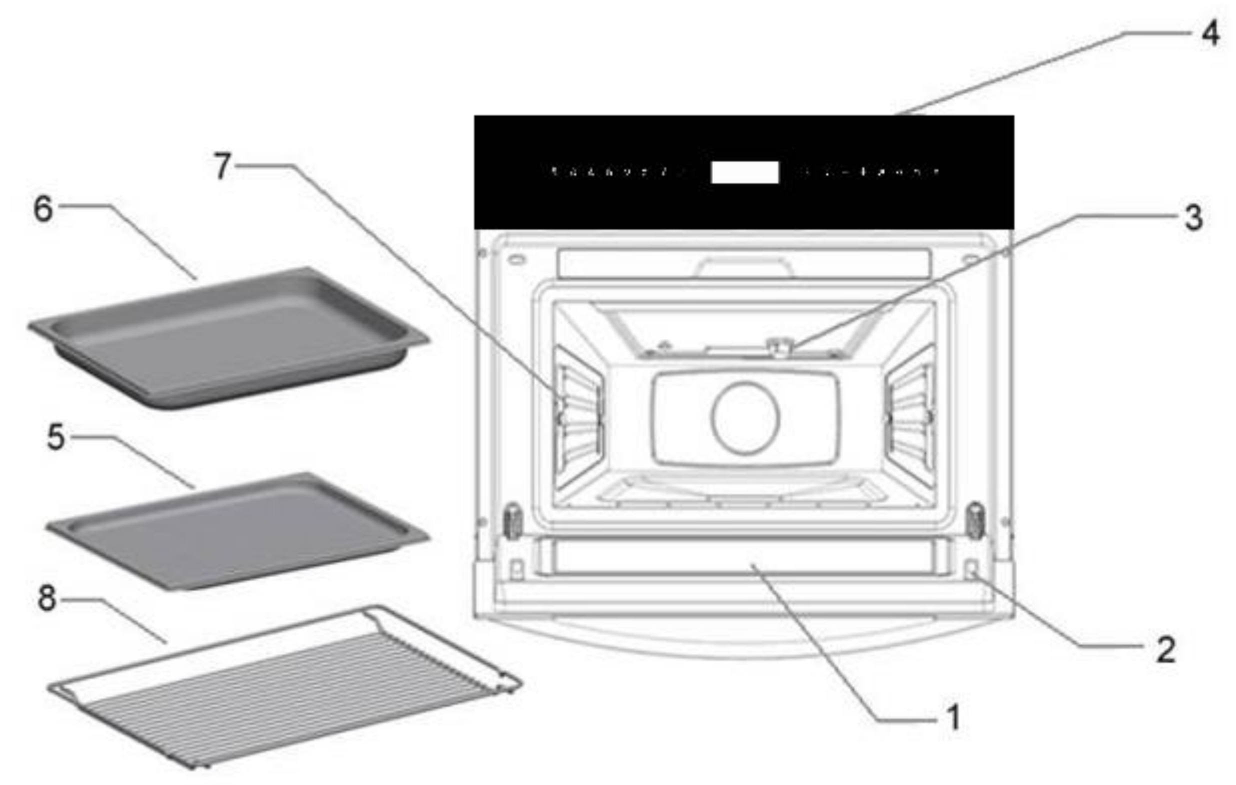
CLEANING

- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance”.

REPAIRS

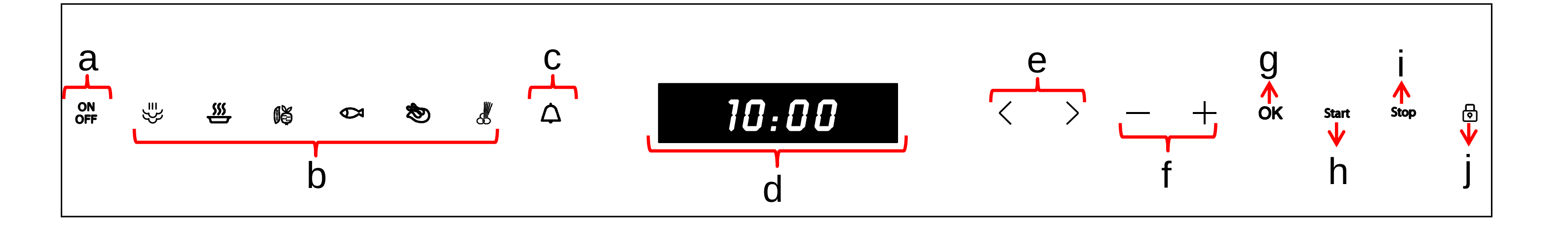
- **WARNING:** Before maintenance cut the power supply.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

Description of your oven



1. – Door window glass
2. – Safety catches
3. – Lamp bulb
4. – Control panel

5. – Baking tray
6. – Perforated baking tray
7. – Shelf guides
8. – Rack



a. – ON / OFF key
b. – Function Keys
c. – Timer key
d. – Display
e. – “Left” and “Right” key

f. – “–” and “+” key
g. – “OK” key
h. – “Start” key
i. – “Stop” key
j. – “Safety Block” key

Description of Functions

Symbol	Function	Foods
	Steam	Cooking all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. Extracting juice from berries. Simultaneous defrosting and cooking of vegetables.
	Regenerating & Sterilising	Regenerating plate dishes and ready-made meals. Sterilising/boiling down fruit.
	Cooking Vegetables	Cooking different types of vegetables.
	Cooking Fish	Cooking different types of fish.
	Cooking Meat	Cooking different types of meat.
	Side Dishes	Cooking different types of side dishes.

Basic settings

Initial Settings

After your steam oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.

The oven will not operate until the clock, the water hardness parameter and the Calibration is set.

To set the clock and the water hardness parameter value proceed as described in the following chapters.

Setting the clock

The clock display will flash if your appliance is first plugged in or after a power failure, to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:



To set the clock, proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Hold down the “**–**” and “**+**” keys simultaneously. The hour digits will flash (steps 1 and 2 are not necessary when the oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the “**–**” and “**+**” keys to set the hours.
4. Press the **OK** key to confirm the hours. The minutes digits will flash.
5. Press the “**–**” and “**+**” keys to set the minutes.
6. Press the **OK** key to confirm the minutes.

Water Hardness setting



The appliance features a system that automatically indicates when it is time to descale.

The system can be optimised for households with very soft water (also through using a water softening appliance) and very hard water, by changing the user settings to the relevant range of water hardness (see table below).

To set the water hardness parameter, proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**<**” and “**>**” keys (“**Left**” and “**Right**”) at the same time. The hardness level will start to flash on the display (steps 1 and 2 are not necessary if your microwave oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the “**–**” and “**+**” keys to set the correct water hardness parameter value, according to the below table.
4. Press the “**OK**” key to set the parameter. The display shows the clock.

Basic settings

Type	Water hardness				Display
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°dF]	German deg. [°dH]	
Soft water	0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8	1
Medium water	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	2
Hard water	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	3

Hiding/Displaying the Clock



If the clock display disturbs you, you can hide it by proceeding as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**OK**” key for 3 seconds. The display will blank.

If you want to see the clock display again repeat the above procedure.

Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).



To block the oven proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Hold down the **“Safety Block”** key for 3 seconds. The “Safety Block” key lights up and the display shows a key symbols.

The oven will not operate until it is unblocked.

To unblock the oven repeat the above procedure.

Basic settings

Timer

The timer functions like an egg timer. It can be used at any time and independently of all other functions.



To set the Timer proceed as follows:

1. Press the "**On/Off**" key to switch the oven on.
2. Press the "**Timer**" function key
3. Press the "**–**" and "**+**" keys to set the desired time.
4. Press the **OK** key. The timer will start to countdown.

When the set time has elapsed the oven will emit three beeps that will be repeated every 30 seconds and the **Timer** key will flash. Press the **Timer** key to cancel the beeps.

While the Timer is running the Timer light is on. The display and lights show the following:

1. If there is no function running the display shows the Timer counting-down and the Timer key is red.
2. If there is an active function, the display and keys show the normal function parameters. To check the Timer's remaining time press the Timer key. The display will briefly show the Timer and resume the function indications after 5 seconds or once the Timer key is pressed again. While the Timer is shown the remaining time can be changed with the "**–**" and "**+**" keys as described above.

Basic functions

Steam function

Use this function to cook all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. It is also suitable for extracting juice from berries and for simultaneous defrosting and cooking of vegetables.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Steam Function”** key. The function key lights up.
3. Press the “**–**” and “**+**” keys to set the temperature.
4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
5. Press the “**–**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional. Please jump to point 7 if you don’t want to set duration.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**–**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Regenerating & Sterilising



Use this function to regenerate plate dishes and ready-made meals as well as to sterilise and boil down fruit.

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Regenerating & Sterilising”** key. The function key lights up.
3. Press the “**–**” and “**+**” keys to set the temperature.
4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
5. Press the “**–**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional. Please jump to point 7 if you don’t want to set duration.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**–**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Programme	Type of Food	Temperature °C	Time (min)	Instructions
R 01	Plate dishes	100°C	13	
R 02	Ready-made meals / frozen	100°C	18	Remove lid from container and put on rack.
R 03	Beans	100°C	35	**Sterilising:** The times and temperatures refer to 1L preserving jars.
R 04	Cherries	80°C	35	
R 05	Plums	90°C	35	

Special Functions

Cooking Vegetables

Use this function cook the vegetables described in the table below.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Cooking Vegetables”** key. The function key lights up.
3. Press the “**–**” and “**+**” keys to set the temperature.
4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
5. Press the “**–**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional.
   Please jump to point 7 if you don’t want to set duration.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**–**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Cooking Vegetables programmes, indicating weight intervals, and cooking and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Type of Vegetable	Temperature ºC	Time (min)
A 01	Broccoli / florets	100°C	20
A 02	Cauliflower / florets	100°C	25
A 03	Potatoes / pieces	100°C	25
A 04	Snow peas	100°C	15
A 05	Asparagus	100°C	25

Special Functions

Cooking Fish

Use this function cook the fish types described in the table below.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Cooking Fish”** key. The function key lights up.
3. Press the “**–**” and “**+**” keys to set the temperature.
4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
5. Press the “**–**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional. Please jump to point 7 if you don’t want to set duration.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**–**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Programme	Type of Fish	Temperature ºC	Time (min)
B 01	Trout	80°C	25
B 02	Shrimp	90°C	15
B 03	Fish filet	80°C	18
B 04	Mussels	100°C	25
B 05	Lobster	100°C	30

Special Functions

Cooking Meat

Use this function cook the meat types described in the table below.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Cooking Meat”** key. The function key lights up.
3. Press the “**–**” and “**+**” keys to set the temperature.
4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
5. Press the “**–**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional. Please jump to point 7 if you don’t want to set duration.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**–**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Programme	Type of Meat	Temperature ºC	Time (min)
C 01	Chicken breast	100 ºC	30
C 02	Smoked pork loin / pieces	100 ºC	45
C 03	Turkey escalope	100 ºC	20
C 04	Pork filet, whole	100 ºC	25
C 05	Vienna sausages	90 ºC	15

Cooking Side Dishes

Use this function cook the foods described in the table below.



1. Press the "**On/Off**" key to switch the oven on.
2. Press the "**Cooking Side Dishes"** key. The function key lights up.
3. Press the "**–**" and "**+**" keys to set the temperature.
4. Press the "**>**" button to insert the time definitions.
5. Press the "**–**" and "**+**" keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional. Please jump to point 7 if you don't want to set duration.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the "**<**" or "**>**" keys to select the parameter and then the "**–**" and "**+**" keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

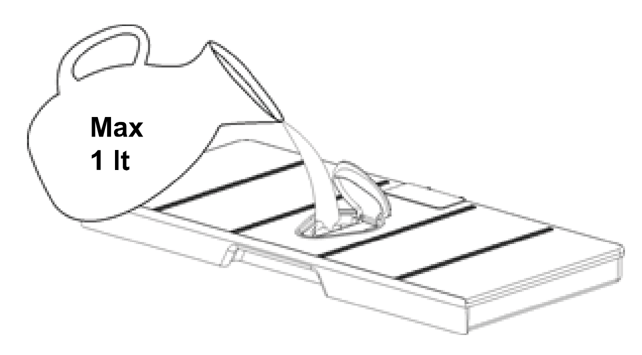
Programme	Type of Food	Temperature ºC	Time (min)
D 01	Sweet yeast dumpling	100 ºC	20
D 02	Yeast dumpling	100 ºC	25
D 03	Napkin dumpling	100 ºC	30
D 04	Rice	100 ºC	35
D 05	Lentils	100 ºC	40

Water feeding

Filling the water tank

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located above the cavity (approximately 1L).



Refilling the water

The contents of the water tank normally suffice for one cooking session of 50-60 minutes.

If, however, the water tank needs to be refilled this is signalled by the message meaning that the water tank is empty.

Warning! Only fill the water tank up to a maximum of 0.5 litres to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.

Emptying the water tank

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

While the water is being pumped the display shows “PUMP”.

This message stays on until the temperature of the water reaches 75º C before it can be pumped back to the water tank.

Warning: the water in the tank may be hot. Danger of burns!

After the water is pumped back to the water tank, the display will show the message “DEP” requiring the following actions:

1. Remove and empty the water tank.
2. Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
3. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely.

IMPORTANT NOTE: It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle. This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the warning “**DEP**”.

This warning can be cleared by pressing the **Stop** key and proceed with the new cooking cycle without removing and emptying the water tank.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the **Stop** key is pressed to gradually release the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word “VAP”.

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

At this point:

- The steam generation is interrupted.
- The cavity walls and the water tank are still very hot**. Danger of burning!**
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start** key.

Altering parameters

The operating parameters (time and temperature) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, press “**+**” and “**–**” keys. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the temperature, press the Temperature Selection key and the display and respective light start to flash. Alter the parameter by pressing the “**+**” and “**–**” keys and confirm by pressing the Temperature Selection key again.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key twice.

You will then hear 3 beeps and the message “End” will appear on the **display**.

End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press the **Stop** key to finish the cooking cycle the oven starts the steam-reduction function.

This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word “**VAP**”.

At the end of this process you will hear three beeps and the display will show the word “**End**”.

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop** key is pressed.

The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.

When the display shows the word “DEP”, this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

Residual water in the oven

To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip, reducing the residual water in the appliance. The remaining residual water can be easily dried with a cloth.

Usage, tables and tips

Use of accessories

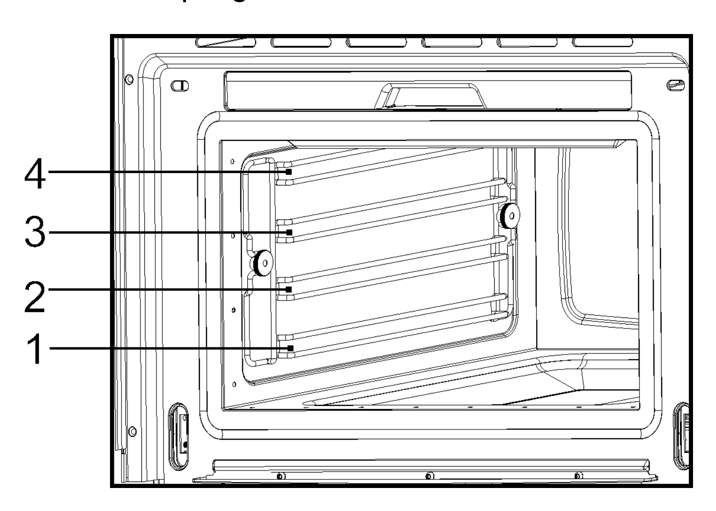
The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the first level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes and dumplings.

The rack is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods.



Fish

Fish	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Gilthead sea bream	800-1200 g	80	30-40	Perforated	2
Trout	4 x 250 g	80	20-25	Perforated	2
Salmon filet	500-1000 g	80	15-25	Perforated	2
Salmon trout	1000-1200 g	80	25-35	Perfor ated	1/2
King prawns	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Green-shell mussel	1000-1500 g	100	25-35	Perforated	2
Halibut filet	500-1000 g	80	20-25	Perforated	2
Cockles	500-1000 g	100	10-20	Perforated	2
Lobster	800-1200 g	100	25-30	Perforated	1/2
Cod filet	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Blue mussel	1000-1200 g	100	15-25	Perforated	2
Lake trout	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Tuna filet	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Pike perch	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2

Usage, tables and tips

Meat

Meat	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Chicken leg	4-10	100	40-45	Perforated	2
Chicken breast	4-6	100	25-35	Perforated	2
Smoked pork loin	500g – 1000 g	100	40-50	Perforated	2
Turkey escalope	4-8	100	20-25	Perforated	2
Pork filet, whole	4-8	100	20-30	Perforated	2
Sausages		80-100	10-15	Perforated	2

Eggs

Eggs	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Eggs in Glass	100	10-15	Rack	2
Eggs, hard	100	15	Rack	2
Eggs, soft	100	10-12	Rack	2

Side dishes

Side dishes	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Pearl barley + Liquid	200g + 400 ml	100	30-35	Rack, glass bowl	2
Semolina + Liquid	200g + 300 ml	100	10-20	Rack, glass bowl	2
Lentils + Liquid	200g + 375 ml	100	20-50	Rack, glass bowl	2
Rice + Liquid	200g + 250 ml	100	25-40	Rack, glass bowl	2

Usage, tables and tips

Vegetables

Vegetables		Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Eggplant/Aubergine	in slices	100	15-20	Perforated	2
Beans		100	35-45	Perforated	2
Broccoli	florets with stalk	100	25-30	Perforated	2
Broccoli	florets without stalk	100	15-20	Perforated	2
Cauliflower	florets	100	25-30	Perforated	2
Cauliflower	whole head	100	40-45	Perforated	1
Peas		100	30-35	Perforated	2
Fennel	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Fennel	cut in half	100	20-30	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very small	100	20-25	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very big	100	45-50	Perforated	2
Potatoes without skin	in pieces	100	20-25	Perforated	2
Turnip	in sticks	100	20-25	Perforated	2
Snow peas		100	15-20	Perforated	2
Carrots	in slices	100	25-30	Perforated	2
Corn cobs		100	50-60	Perforated	2
Bell peppers	in stripes	100	12-15	Perforated	2
Hot pepper		100	12-15	Perforated	2
Mushrooms	in quarters	100	12-15	Perforated	2
Leeks	in slices	100	10-12	Perforated	2
Brussels sprouts		100	25-35	Perforated	2
Celery	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Asparagus		100	20-35	Perforated	2
Spinach		100	12-15	Perforated	2
Celery stalks		100	25-30	Perforated	2
Courgette	in slices	100	12-18	Perforated	2

Dumplings

Dumplings	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

Usage, tables and tips

Desserts

Desserts	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Stewed apples	500-1500 g	100	15-25	Not perforated	2
Stewed pears	500-1500 g	100	25-30	Not perforated	2
Crème brûlée		80	20-25	Rack - bowl	2
Crème caramel		80	25-30	Rack - bowl	2
Yogurt		40	4-6 hrs.	Rack - bowl	2
Stewed peaches	500-1500 g	100	15-20	Not perforated	2

Fruit (Sterilising/Boiling down)

Fruit	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Pears	4-6 1l glasses	100	30-35	Rack	1
Cherries	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Peaches	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Plums	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1

Regenerate

Warming-up	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Plate dishes	1-2	100	12-15	Rack	2
Plate dishes	3-4	100	15-20	Rack	2
Ready-made meals		100	15-20	Rack	2

Blanch

Vegetables	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
e.g. Beans, Leek		100	10-12	Perforated	2
Curly Kale	1000-2000 g	100	12-16	Perforated	2
Savoy cabbage	10-20	100	12-15	Perforated	2
White cabbage, whole	2000-2500 g	100	30-45	Perforated	1
Tomatoes, peeled		80	12	Rack	2

Usage, tables and tips

Defrost

Vegetables / Side dish		Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Broccoli	florets with stalk	100	15-20	Perforated	2
Mixed vegetables		100	15-20	Perforated	2
Spinach leaves	portions	100	10-15	Not perforated	2
Cauliflower	florets	100	15-20	Perforated	2
Peas		100	15-25	Perforated	2
Curly kale	bigger portion	100	25-35	Not perforated	2
Carrots	in slices	100	15-20	Perforated	2
Brussels sprouts		100	20-25	Perforated	2
Asparagus		100	25-30	Perforated	2
Ready-made meals		100	as required	Rack	2
Bread		100	10-25	Rack	2
Rice		100	15-25	Not perforated	2
Lentils		100	15-20	Not perforated	2
Noodles		100	15-20	Not perforated	2

Two level cooking

Some suggestions:

When cooking with two levels the grill always belongs to the 2nd or 3rd level of insertion from the bottom to the top.

This way the usual vessels of porcelain, Jena glass or of stainless steel can be put inside the oven.

The container of cooking perforated or not, will be inserted in the 1st level from the bottom. It can also be cooked with two grills.

Different cooking times are controlled this way:

Foods that need a longer cooking time should be placed in the upper area of the oven. Foods with a shorter cooking time should be placed on the 1st level.

One example: Vegetables, potatoes and fish.

Place the vegetables and potatoes in any suitable container on the rack inserted in the 2nd or 3rd level.

Insert the fish in the 1st level.

When using the perforated tray to cook fish, the non-perforated tray must be inserted in the bottom of the appliance to collect liquid dripping from the fish. This way the appliance is kept clean.

Time: Vegetables and potatoes 25-35 Min.

Time: Fish – depending on type – 15-25 Min.

Select the longest cooking time. Because of the different levels the food is ready at the same time, without any over cooking.

Care and maintenance

Cleaning the cooking space

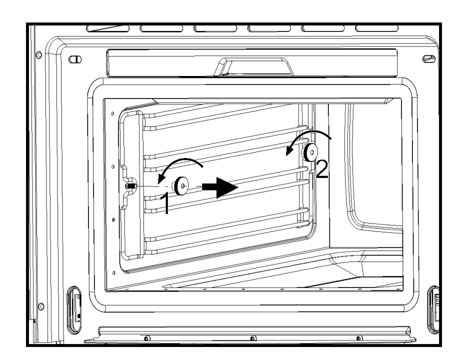
Avoid using abrasive cleaners such as scouring pads, steel wool, etc. as they can damage the surface.

Wipe the cooking space clean using a damp cloth whilst the appliance is still warm. Finish off by drying the cooking space.

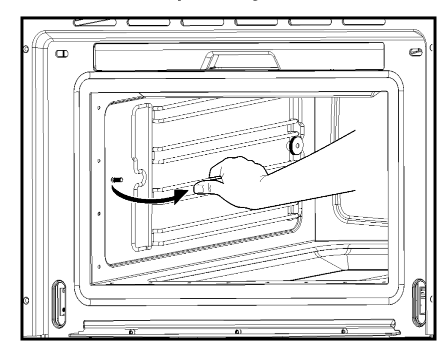
For ease of cleaning, the shelf guides can be removed (see the following chapter).

Removing the shelf guides

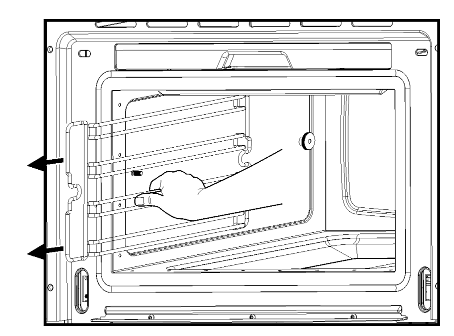
Unscrew and remove the knurled nuts 1 in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.



Unscrew and loosen the knurled nuts 2 in the back of the shelf guides in an anti-clockwise direction. Do not completely remove these nuts.



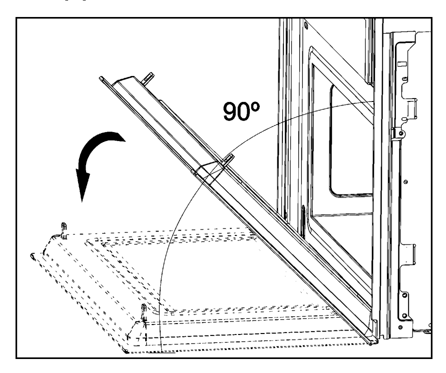
Pull the shelf guides to the inside of the cavity and remove from the front.



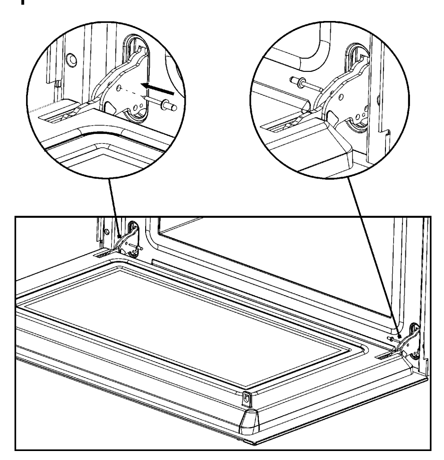
To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the screws in the front. Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

Removing the appliance door

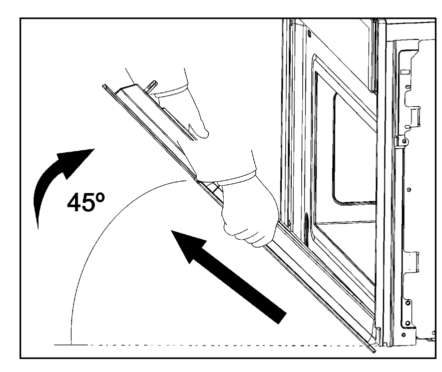
1. Open the appliance door as far as it will go.



2. Insert 2 pins inside the holes in the hinges.



3. Close the appliance door just enough that it can be lifted out.



4. To reassemble, push the hinges into the holes from the front.

5. Open the appliance door as far as it will go and remove the pins.

Care and maintenance

Descaling

Whenever steam is produced, irrespective of the hardness of the local water supply (i.e. the limescale content of the water), limescale is deposited inside the steam generator.

The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4×30 minutes per week, the appliance must be descaled (depending on water hardness) roughly as follows:

Water hardness	Descale after about
Very soft	18 months
Medium	9 months
Very hard	6 months

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the Descale light stays on. If the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the Descale light starts to flash. If once again the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the oven functioning is blocked, the Descale light stays on and the display shows “CAL” blinking.

IMPORTANT NOTE: Failure to descale the appliance will likely impair the functioning of or cause damage to the appliance.

Suitable descaling solutions

For descaling, use suitable products (as for example the descaling solution **durgol**®).

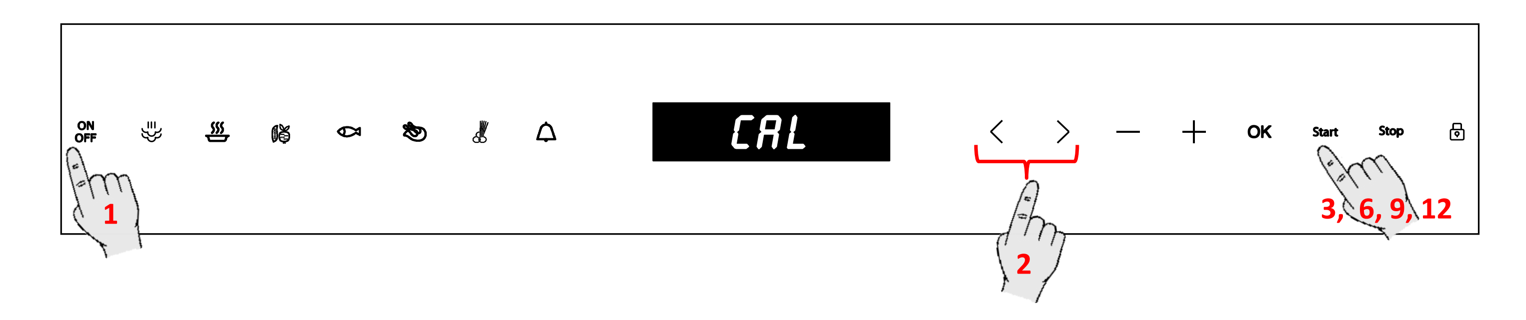
This solution allows a professional and careful descaling of your appliance. Available at Customer Care Centres.

Warning! Do not use vinegar or vinegar-based products as they can cause damage to the oven’s internal circuit.

Traditional descaling solutions are not appropriate because they can contain foaming agents.

Care and maintenance

Descaling procedure



Warning: For safety reasons, the descaling process cannot be interrupted and it takes about 45 minutes.

The appliance can be descaled with the appliance door open or closed. The appliance must be in idle state prior to starting the descaling cycle.

To run a descaling cycle proceed as follows:

1. Press the "**On/Off**" key to switch the oven on.
2. Press the "**Left**" and "**Right**" keys at the same time for 5 seconds. The display shows "**CAL**" and there is an intermittent beep.

   (If you wish to cancel the descale process at this stage press the "**Stop**" key.)
3. Press the **Start** key.
4. When the display shows "**0.5L**", remove the water tank.
5. Pour 0,5 litres of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
6. Press the "**Start**" key. The Descale cycle is initiated and takes about 45 minutes.
7. When the display shows "**1.0L**" flashing and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
8. Fill the water tank with 1,0 litres of cold water and put the water tank back.
9. Press the "**Start**" key. The first rinsing cycle starts.
10. When the display again shows "**1.0L**" flashing and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
11. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
12. Press the "**Start**" key. The second rinsing cycle starts.
13. When the rinsing cycle has finished the display shows "**End**".
14. Remove, empty and dry the water tank.

Oven cleaning

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a mild glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove limescale, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After use, remove any water on the bottom of the cooking space with a soft cloth. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the oven ventilation holes.

The glass lamp cover is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous and will void the warranty of the product.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- **The display is not showing!** Check if:

- The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).

- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:

- The Safety Block is active (see section on Basic Settings).

- **The oven does not work!** Check if:

- The plug is correctly fitted in the socket.
- The oven's power is switched on.

- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** This is not a problem.

- It has to do with the operating noises that can occur during the cooking process, e.g, by the water pumps in the steam generator.
- The steam inside the cavity produces a pressure build-up and sometimes the cavity walls may produce noise when they react to the pressure.
- This noises are normal, there is no problem.

- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:

- You have selected the correct operating times and temperature setting.
- The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- **If the message "Err_" appears in the display, please contact the Customer Care.**

- **The appliance still makes a noise after the cooking process is finished!** This is not a problem.

- The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

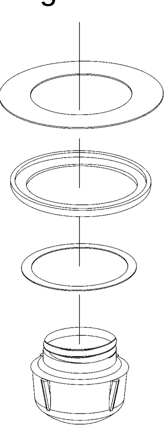
- **The oven switches on but the interior light does not go on!**

- If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Replacing the light bulb

To replace the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the light bulb **(2)**. Warning! **The bulb may be very hot.**
- Fit a new E14 230-240V/15W bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Displays

Displays			Description
Display 1	Display 2	Display 3	
Descaling			
1			Soft water.
2	---		Medium water.
3	---	(clock)	Hard water.
CAL	---		Appliance must be descaled.
			Flashing – descaling starts.
0.5L	---	(clock)	Feed 0.6 litre descaling solution into the water tank.
1.0L	---	(clock)	Feed 1 litre cold water into the water tank for rinsing.
Water tank			
rES	---/(Temperature or foodstuff group)	(Clock or time setting)	Indication that water tank is missing.
dEP	---	(Clock)	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
Steam reduction			
VAP	---	(Clock)	Indication that steam reduction process is ongoing.
PUMP	---	(Clock)	Indication that cold water is entering the boiler and hot water is being pumped to the water tank.
FULL	---	(Clock)	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
System warnings			
---	LAMP	(Clock)	Damaged lamp.
---	HOt	(Clock)	Temperature in the PCB is too high.
	Err1	(Clock)	Error in the pressure sensor.
	Err2	(Clock)	Error in the oven’s temperature sensor.
	Err3	(Clock)	Error in the boiler’s temperature sensor.
	Err4	(Clock)	Error in the boiler’s level detectors.
	Err6	(Clock)	Error in the water pump.

Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage .... (see characteristics plate)
- Power required .... 1500 W
- Exterior dimensions (W×H×D). .... 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D). .... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. .... 35 l
- Weight .... 32 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging 

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used 

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Warning! The front surface of the oven may be covered in a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be installed close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges and the back of the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase (household) current, 230-240V ~ 50Hz.

If the oven is to be installed on a permanent basis it must be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

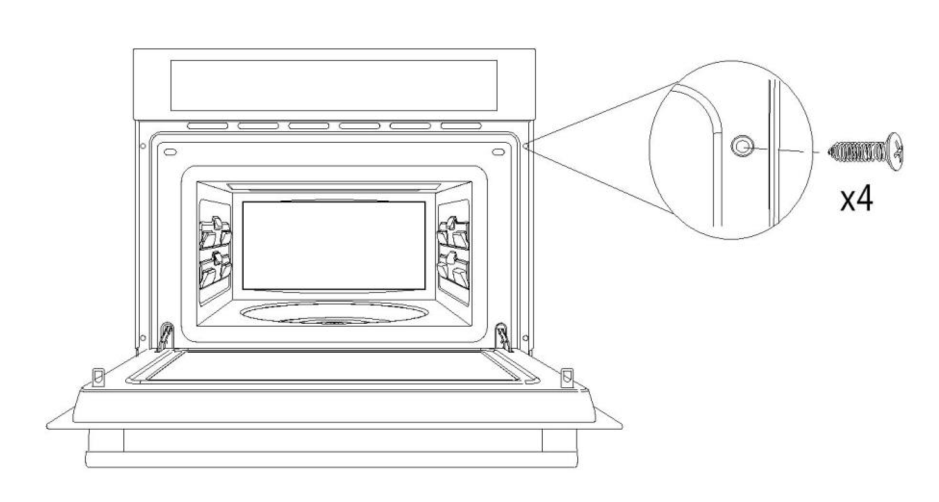
The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to persons, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

Before the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the “Oven cleaning” section.”

During installation, follow the instructions supplied separately.

Einbau / Installation



DE

- Den Dampfgarer in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.